

## editor's fav 『るるぶキッチンASAKUSAエキミセ』

### 「るるぶキッチン×大分県佐伯市 宮崎県延岡市」特集フェア実施

～美食のまち「九州のバスク」を目指します～

2019年11月29日(金)よりスタート!

JTB グループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社JTBパブリッシング(東京都新宿区、代表取締役 社長執行役員:今井敏行、以下JTBパブリッシング)は、直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチン ASAKUSAエキミセ』において、2019年11月29日(金)から12月28日(土)まで、大分県佐伯市・宮崎県延岡市の特集フェアを実施いたします。

editor's fav 『るるぶキッチン』では、編集者が全国各地を旅して見つけたとっておきの食材・料理を提供し、4週間おきに「地域」や「食材」を変えながら、その土地の産品を活かした「特集フェアメニュー」を展開しています。今回は、太平洋に面し、九州で1位、2位の面積を誇る大分県佐伯市・宮崎県延岡市の温暖な気候が育む海・山のバラエティ豊かな食材を使用したオリジナルメニューをお届けします。世界一の美食の街と呼ばれるサン・セバスチャンを擁し、フランスとスペインの国境をまたいで独自の文化圏を形成するバスク地方。大分県佐伯市と隣接する宮崎県延岡市は、このバスク地方をヒントに、食のまちづくりプロジェクト「東九州バスク化構想」を立ち上げ、「食」と「連携」をキーワードにして多くの人が集う地域となることを目指しています。

#### 【大分県佐伯市・宮崎県延岡市特集フェアメニュー】

##### ■【延岡市】たっぷりタルタルソースと甘酢がたまらん! チキン南蛮&

##### 【佐伯市】先祖代々受け継がれる家庭の味! ごまだしうどんセット

発祥の地の味をそのまま再現したチキン南蛮と、佐伯市の万能調味料「ごまだし」を使ったうどんのセット。佐伯延岡の魅力を存分に感じられます

##### ■【佐伯市】魚の旨みが凝縮! アジが入った熱々ごまだしグラタン

佐伯市のごまだしをアジに塗り込み、ベシャメルソースを上からかけて焼き上げました。

##### ■【延岡市】北浦港から直送! ブリのなめろう茶漬

ブリの叩き、なめろうをのせてお茶づけに。地元でよく食べられている漁師飯を再現

期間中は両市の酒造の厳選した地酒や焼酎、地ビールを提供するほか、観光ポスター・パンフレットの設置、またPR動画の放映を行い、佐伯市・延岡市の魅力を存分に発信していきます。

今後もJTBパブリッシングでは、多くのお客様にご利用いただいている『るるぶ情報版』や『マニマニ』などの旅情報誌、『るるぶ&more.』などのWebサイトに加えて、飲食店舗editor's fav『るるぶキッチン』を通して、日本各地の魅力をお届けいたします。



#### <店舗概要>

【店名】 editor's fav「るるぶキッチンASAKUSAエキミセ」

【住所】 東京都台東区花川戸1-4-1 EKIMISE7階

【アクセス】 東武スカイツリーライン浅草駅直結、  
地下鉄銀座線浅草駅7番出口より徒歩1分、  
都営浅草線浅草駅A5番出口より徒歩3分

【営業時間】 11時～22時 (※レストラン街に準じる)

【定休日】 年中無休 (※施設点検日を除く)

【座席数】 約18席

#### <お問い合わせ先>

JTBパブリッシング 営業企画本部 営業企画部

TEL : 03-6888-7806

E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp